Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 4169 (2005) (Arabic): CANNED PLUMS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٤١٦٩/ ٢٠٠٥

كودكس ٥٩ / ١٩٨١

البرقوق المعلب

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ١٧ / ٤ / ٢٠٠٥

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٤١٦٩ / ٢٠٠٥

كودكس ٥٩ / ١٩٨١

مقدمة :

م.ق.م ٤١٦٩ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " البرقوق المعلب " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٣ ومتماثلة فنيًا مع المواصفة الدولية كودكس ٥٩ /١٩٨١ الخاصة بـ

" البرقوق المعلب "

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

البرقوق المعلب

١- المجال

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالبرقوق المعلب بأشكال المختلفة من الأصناف المناسبة للتصنيع ٠

٢- التعاريف

٢/ ١ البرقوق المعلب :

منتج مجهز من الأصنـاف التى تحقق خصائص الصنف برونزدوميستيكا إل ، برنزاتاليكا إل ، ميرابيلا أوداماسون وبرينز انسيتيتيال أو شيرى بيلام المناسبة للتصنيـع من ثمار البرقـوق الطازجة السليمة المكتملة النضج (والخالية من الإصابات الفطرية والحشرية والأمراض) بالنواة أو بدون نواة المقشورة أو غير المقشورة والمزال منها الحامل الثمرى والمعبأة على أحد الأشكال المذكورة فى وسط تعبئة سائل مناسب مع المحليات الطبيعية أو مكونات النكهة المناسبة للمنتج والمعامل حراريا بطريقة مناسبة قبل وبعد القفل وذلك بهدف منع فساد المنتج والحفاظ على المكونات الرئيسية له وعوامل الجودة

٢/ ٢ أشكال البرقوق المعلب :

٢/ ٢/ ١ كاملة : ثمار برقوق كاملة مقشورة بالنوى أو بدون النوى ٠

٢/ ٢/ ٢ كاملة بالقشرة مع أو بدون النوى ٠

٢/ ٢/ ٣ أنصاف مقشورة متساوية ٠

٢/ ٢/ ٤ أنصاف متساوية بالقشر بدون النوى ٠

٢/ ٢/ ٥ أنواع أخرى : أى أشكال أخرى بحيث تحقق :

أ - يمكن تميزها عن الاشكال السابق توضيحها فى هذه المواصفة ٠

ب - تحقق جميع متطلبات المواصفة فيما يتعلق بحدود العيوب – الوزن المصفى- واى احتياجات اخرى فى هذه المواصفة ٠

جـ- توصف بدقة على بطاقة البيانات لمنع اى التباس لدى المستهلك ٠

٢/ ٣ ألوان البرقوق المستخدم :

١ - البرقوق الأصفر ٠

٢ - البرقوق الأحمر

٣ - البرقوق الأرجوانى ٠

٤ - البرقوق المائل للأخضر ٠

٥ - برقوق لونه شبيه بلون التوت ٠
٦ - برقوق لونه شبيه بلون العنب ٠

:
المقصود باللون : لون القشرة الخارجية للثمرة ٠

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ وسط التعبئة :
يمكن تعبئة البرقوق فى احد الاوساط التالية :
١ - ماء
٢ - عصير فاكهة : ويمكن استخدام عصير البرقوق او اى عصير فاكهة اخر منفردا ٠
٣ - الماء وعصائر فاكهة : فى هذه الحالة يستخدم الماء مخلوط مع عصير برقوق او ماء مع اى عصير فاكهة اخر ويمكن استخدام الماء مع نوعين او اكثر من عصائر الفاكهة ٠
٤ - خليط من عصائر الفاكهة : يستخدم نوعين او اكثر من عصائر الفاكهة والتى من الجائز ان تحتوى على عصير برقوق لتشكيل وسط التعبئة ٠
٥ - محلول سكرى : بستخدم اى من الاوساط السابقة مع إضافة السكروز ، السكر المحول ، شراب السكر المحول ، ديكستروز ، شراب جلوكوز جاف ٠

٣/ ١/ ١ تصنيف وسط التعبئة :

١ - فى حالة إضافة السكر الى العصير :

أ - محلول سكرى خفيف (مع ذكر اسم العصير المستخدم) لا يقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٥ بركس ٠
ب - محلول سكرى عالى التركيز : لا يقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٩ بركس ٠
٢ - فى حالة إضافة السكر الى الماء او العصير :
أ - شراب خفيف لايقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٥ بركس
ب - شراب ثقيل لايقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٩ بركس
٢ - وسط تعبئة اختيارى : اذا لم يكن ممنوعا فى بلد التسويق فانه يجوز استخدام الاوساط التالية :
أ - محلول سكرى مخفف لا يقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١١ بركس
ب - محلول مائى محلى وتقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٥ بركس
ج- شراب مخفف بدرجة كبيرة
د-شراب ثقيل بدرجة كبيرة تركيز المواد الصلبة الذائبة أعلى من ٢٥ بركس

٣/ ٢ لا يقل الوزن المصفى للأصناف الكاملة عن ٥٠٪ ، والأنصاف عن ٥٥٪ (وزن / وزن)

٣/ ٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى المنتجات الغذائية " ٠

٣/ ٤ لا تزيد نسب بقايا المبيدات فى مكونات الفاكهة المستخدمة فى تصنيع البرقوق المعلب على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية التى أصدرتها الهيئة فى هذا الشأن ٠

٣/ ٥ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه

٣/ ٦ لا تزيد فترة صلاحية المنتج على ٢٤ شهر ٠

٣/ ٧ يكون المنتج خاليا من الكائنات الحية الدقيقة القادرة على النمو ، وسمومها طبقا لنظم التخزين العادية والتى تمثل خطورة على الصحة ٠

٣/ ٨ إلا يحتوى المنتج على أية أثار ناتجة من الميكروبات الممرضة والمسببة للفساد

٣/ ٩ يكون المنتج خاليا من خلايا وجراثيم الفطر والخميرة ٠

٣/ ١٠ يكون المنتج خاليا من الطفيليات ٠

٣/ ١١ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.

٣/ ١٢ لا يقل حجم المحتويات عن ٩٠ ٪ (حجم/ حجم) من السعة المائية للعبوة .

٣/ ١٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا .

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يجوز إضافة حمض ستريك أو أية مواد مضافة أخرى طبقا لقرارات وزارة الصحة ٠

٤/ ٢ يكون المنتج ذا لون طبيعى مميزا للصنف ٠

٤/ ٣ يكون المنتج ذا نكهة طبيعية خاليا من الروائح الغريبة ٠

٤/ ٤ يكون المنتج ذا قوام لحمى مناسب ولا يكون طريا أو صلبا بدرجة كبيرة فى محلول التعبئة ٠

٤/ ٥ يجب أن يكون المنتج محضرا ومصنعا طبقا لطرق الصناعة الجيدة مع مراعاة توصيات الكودكس والجهات الصحية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ٠

٤/ ٦ **نسب العيوب فى المنتج في حدود ما يلى :**

أ – ثمار البرقوق المشوهة	٣٠ ٪ وزن/وزن
(تتضمن ثماربرقوق مجروحة بالحشرات-	للبرقوق المصفى

ثمار مصابة بصموغ النوى-أو عديمةاللون الى
المدى الذى يؤثر على قبوله للاستهلاك)٠

ب- ثمار مهشمة او مكسورة:

* ثمار كاملة : (التكسير الى المدى الذى يؤثر على الشكل الرئيسى للثمار) ٠	٢٥ ٪ وزن/ وزن من الوزن المصفى
* ثمار انصاف : حجم القطع المكسورة تقل عن ٥٠ ٪ من انصاف ثمار البرقوق	٢٥ ٪ وزن/ وزن من الوزن المصفى

مجموع العيوب (أ) ، (ب) ٣٥ ٪ وزن/ وزن من الوزن المصفى

ج- مواد نباتية غريبة (وجود ساق- أجزاء من مواد نباتية ضارة)	١ قطعة/ ٢٠٠ جم من الوزن الصافى(بناء على المتوسط

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة غير منفذة للرطوبة لا تتسبب فى نقل أى مواد سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوبة إلى المنتج وأن تكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها ٠

٥/ ٢ أن تكون العبوات مبطنة من الداخل بمادة ورنيشية مناسبة لنوع وسط التعبئة ٠

٥/ ٣ يراعى ما جاء بالمواصفة القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " على أن يدون عليها البيانات الآتية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغة أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية ٠

٥/ ٣/ ١ أسم المنتج وعنوانه ، وعلامته التجارية أن وجدت ٠

٥/ ٣/ ٢ أسم الصنف ونوعه ٠

٥/ ٣/ ٣ نسبة المواد الصلبة الذائبة أو نوع وتركيز وسط التعبئة ٠

٥/ ٣/ ٤ شكل البرقوق (كامل – أنصاف) ٠

٥/ ٣/ ٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية ٠

٥/ ٣/ ٦ عبارة " صنع فى مصر " فى حالة الإنتاج المحلى .

٥/ ٣/ ٧ إسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد باللغة العربية أو الانجليزية أو الفرنسية

٥/ ٣/ ٨ شروط الحفظ والتخزين والتداول ٠

٥/ ٣/ ٩ الوزن الصافى .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ١٣٠ " طرق فحص واختبار منتجات الفاكهة " .

٧- المصطلحات الفنية

البرقوق .... Plum (prunus italica L, mirabelle or domson varieties & Prunus insititia L., or cherry plum)

أنصاف .... halves

برقوق أرجواى .... purple plum

٨- المراجع

Codex Alimentarius Commission volume 5A/1994

Codex Standard No.59 /1981 for plums canned

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٦) والخاصة بالخضر والفاكهة والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
- كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
- مصلحة الكيمياء .
- شركة قها للأغذية المحفوظة.
- شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
- شركة الكوكاكولا العالمية.
- غرفة الصناعات الغذائية .
- معهد التغذية
- وزارة التموين والتجارة الداخلية .

- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- مركز تطوير الأغذية .
- مصلحة الرقابة الصناعية .
- المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
- شركة هاينز .
- الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
- شركة يونيليفر مشرق .
- شركة جهينة .
- شركة فرج الله .
- الهيئة العامة للتصنيع .
- الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة ٠

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 4169/ 2005

CODEX : 59 / 1981

CANNED PLUMS

ICS : 67.080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality